

クレpusコロ
CREPUSCOLO



サヴォイキャベツのカプー 人参のピューレ
SAVOY CABBAGE CAPÙ WITH CARROT PURÉE

南瓜とスカモルツァチーズのリゾット
PUMPKIN AND SCAMORZA CHEESE RISOTTO

神戸ポークの煮込みとパセリの入ったマッシュポテト マルサラ風味のソース
SLOW-BRAISED KOBE PORK BELLY WITH PARSLEY MASHED POTATOES AND
MARSALA FLAVORED SAUCE

バニラ・パンナコッタ 洋梨のコンポートとヘーゼルナッツのキャラメリゼ
VANILLA PANNA COTTA WITH POACHED PEAR AND CARAMELIZED HAZELNUTS

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

9,800
WH M E



WH =小麦/WHEAT P =落花生/PEANUTS M =乳/MILK E =卵/EGG
B =そば/BUCKWHEAT C =かに/CRAB S =えび/SHRIMP WA =くるみ/WALNUT CA =カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください

KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

ノッテ NOTTE



水蛸のカルパッチョ 酢橘とコラトゥーラ インサラータ・アロマーティカ
CARPACCIO OF OCTOPUS WITH SUDACHI AND COLATURA
AROMATIC HERB SALAD

カリフラワースープとトリュフトースト
CAULIFLOWER SOUP WITH TRUFFLE TOAST

オマール海老とポロネギのタリオリーニ ウンドウイヤ
TAGLIOLINI WITH LOBSTER AND LEEK "NDUJA"

鴨胸肉のグリル 根セロリと柘榴バルサミコソース
GRILLED DUCK BREAST WITH CELERIAC AND POMEGRANATE BALSAMIC SAUCE

ティラミス マルサラソースとチョコレートクリスピー
TIRAMISU WITH MARSALA SAUCE AND CHOCOLATE CRISP

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA

15,800
WH M E S



WH =小麦/WHEAT P =落花生/PEANUTS M =乳/MILK E =卵/EGG
B =そば/BUCKWHEAT C =かに/CRAB S =えび/SHRIMP WA =くるみ/WALNUT CA =カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください

KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.

オルトレ
OLTRE



水蛸のカルパッチョ 酢橘とコラトゥーラ インサラータ・アロマーティカ
CARPACCIO OF OCTOPUS WITH SUDACHI AND COLATURA
AROMATIC HERB SALAD

カリフラワースープとトリュフトースト
CAULIFLOWER SOUP WITH TRUFFLE TOAST

オマール海老とポロネギのタリオリーニ ウンドウイヤ
TAGLIOLINI WITH LOBSTER AND LEEK "NDUJA"

マハタのインパデッラ ポレンタのグリル 生ハムと茸のソース
PAN-SEARED GROUPER WITH GRILLED POLENTA
PROSCIUTTO CRUDO AND MUSHROOM SAUCE

和牛サーロインの炭火焼き 牛蒡のクレマと栗 バローロ風味のソース
和牛フィレに変更の場合 (+4,000 円)
CHARCOAL GRILLED WAGYU SIRLOIN WITH BURDOCK ROOT CREMA
CHESTNUTS AND BAROLO SAUCE
CHANGE IT TO WAGYU BEEF TENDERLOIN (+4,000YEN)

モンブラン カシスソースとソルベ
MONTE-BLANC WITH CASSIS SAUCE AND SORBET

コーヒー 又は 紅茶
COFFEE OR TEA



21,500
WH M E S

WH =小麦/WHEAT P =落花生/PEANUTS M =乳/MILK E =卵/EGG
B =そば/BUCKWHEAT C =かに/CRAB S =えび/SHRIMP WA =くるみ/WALNUT CA=カシューナッツ/CASHEW NUTS
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください

KINDLY LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます
MENU ITEMS OR PRODUCTS MAY CHANGE BASED ON THE AVAILABILITY OF INGREDIENTS.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください

KINDLY ASK OUR LADIES & GENTLEMEN SHOULD YOU WISH TO KNOW MORE DETAILS ABOUT THE SOURCE OF OUR INGREDIENTS.
国産米使用 / JAPANESE RICE.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております / PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND CONSUMPTION TAX.